

**Eva-Maria Bügener, Maximilian Casteel,
Andreas Wilms-Schulze Kump, Günter Klein**
Einfluss von elektrochemisch aktiviertem
Wasser auf das Vorkommen von
Campylobacter spp. bei Masthähnchen
in der Primärproduktion 4

**Christina Jarke, Anja Petereit, Karsten Fehlhaber,
Uwe Tryen, Peggy G. Braun, Thiemo Albert**
Hitzestabilität muriner Noroviren
in Fleischerzeugnissen 10

**Johanna Popp, Carsten Krischek,
Michael Wicke, Günter Klein**
Verarbeitung von Schweinefleisch mit
Farbunterschieden zu Rohwürsten hat
keine Auswirkung auf die physikalisch-
chemischen und mikrobiologischen
Eigenschaften der Produkte 18

**Eva-Maria Bügener, Maximilian Casteel,
Andreas Wilms-Schulze Kump, Günter Klein**
Effect of electrolyzed oxidizing
water on reducing *Campylobacter* spp.
in broiler chicken at primary
production 4

**Christina Jarke, Anja Petereit, Karsten Fehlhaber,
Uwe Tryen, Peggy G. Braun, Thiemo Albert**
Heat stability of murine noroviruses
in meat products 10

**Johanna Popp, Carsten Krischek,
Michael Wicke, Günter Klein**
Processing of pork with colour
differences to raw fermented sausages
has no impact on the physico-chemical
and microbiological characteristics
of the products 18